TREBBIANO

Toscana IGT 2022



LE ANFORE



Bezeichnung und Name: Trebbiano, Toscana IGT
Rebsorten: 100% Trebbiano
Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1 Hektar, 4.000 Flaschen
Hanglage: Nordwest
Bodenart: Tonhaltige Böden mit hohem Gehalt an Kalkstein
Pflanzjahr: 2015
Dichte: 5.000 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem: Spalier-Erziehung
Produktion: 1,5 kg Ertrag pro Rebstock
Weinlese: Handlese mit sorgfältiger Auswahl der Weintrauben
Vinifikation: Die entrappten, sanft gekelterten Weintrauben werden samt Schalen in Terrakotta-Amphoren von 800 Litern umgefüllt. Die Gärung mit den Schalen, ähnlich wie beim Rotwein, erfolgt ohne Zugabe von Hefe und dauert etwa 100 Tage
Ausbau: 100% in Terrakotta-Amphoren für 5 bis 6 Monate, je nach Jahrgang, und anschließend 4 Monate in der Flasche
Alterungspotenzial: Über 5 Jahre
Aromen und Geschmacksnoten: Dieser Wein zeichnet sich durch eine goldgelbe Farbe mit Bernsteinreflexen aus. In der Nase zeigen sich Noten von Jasmin und Bergamotte-Tee mit Nuancen von kandierten Früchten, Lampionblume, Quitte und Aprikosenmarmelade. Dank der eleganten und ausgeprägten Tanninstruktur halten die Geschmacksnoten länger am Gaumen an. Am Gaumen ist dieser Wein kräftig und umhüllend mit einem guten Hauch von Frische. Der Abgang ist anhaltend, angenehm, warm und umhüllend wie ein Kräuterbonbon
Speiseempfehlung: Süßsaures Kaninchen, mittelreifer Pecorino (Hartkäse aus Schafmilch) und Montasio-Käse, Fischsuppe, Taubenrisotto
Trinktemperatur: 12°C im Sommer, 14°C im Winter

Biointegrale Biologico

Weißwein 750 ml 12%